

SARDINES CRUES CONFITES AU CITRON

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 6 belles sardines (ou 12 petites),
- 3 rondelles de citron pour la décoration du plat
- 1 oignon blanc,
- thym effeuillé,
- jus de deux citrons,
- aneth ciselé,
- 1 clou de girofle,
- huile d'olive,
- quelques rondelles de cornichon émincé très fin,
- quelques graines de moutarde,
- sel et poivre du moulin.

Matériel :

- Choisissez par exemple une terrine (la même que celle vous auriez utilisée pour faire un pâté de campagne.)

Recette :

1. Écailler et vider les sardines. Ne pas les laver, mais les essuyer au torchon (ou papier ménager). Les placer dans une terrine, les saler et les poivrer. Les parsemer de thym effeuillé et d'aneth ciselé. Vous pouvez faire plusieurs couches successives. Vous pouvez aussi lever les filets.
2. Ajouter l'oignon blanc émincé finement, quelques graines de moutarde, les rondelles de cornichon et un clou de girofle.
3. Les arroser du jus de deux citrons entiers. Les recouvrir d'huile d'olive et les laisser confire au moins 12 heures en les retournant une fois. Les décorer de rondelles de citron avant de servir.

A ma façon :

1. Les sardines sont effilées.
2. J'utilise une terrine et je fais des couches successives tel qu'indiqué dans la recette. Sur chaque couche, j'ajoute de l'oignon blanc, quelques graines de moutarde, quelques rondelles de cornichon. Les filets de sardines sont placés tête bêche dans la terrine (ceci permet d'en mettre d'avantage et de les serrer (économie d'huile d'olive)
3. Les arroser du jus de deux citrons entiers. Les recouvrir d'huile d'olive et les laisser confire au moins 12 heures en les retournant une fois (moi je ne les retourne pas).
4. Vous pouvez les servir en les décorant de rondelles de citron.

Commentaires :

Tout est permis. On peut jongler avec les ingrédients (quantité).

La terrine peut se garder plusieurs jours au réfrigérateur.

A déguster « sans modération » avec du pain et du beurre. Ceux qui aiment peuvent déguster avec du beurre salé. Un vin frais et sec doit vous aider à faire glisser le tout.